't festijn

Rechtstreeks uit onze keuken...
Dagverse meeneemgerechten

TAKE-IT-HOME 2026

Generaal Baron Jacquesstraat 9 • 8600 Diksmuide • www.festijn-diksmuide.be **STEEDS OP BESTELLING 051 50 52 00**

MAANDMENU'S 2026

Volledig menu met hapjes € 41,00 pp.

Bij ieder hoofdgerecht is een aardappel- en groentengarnituur voorzien.

Januari - Februari - Maart

Hapjes van de chef
Glaasje met mini krabcocktail
Beursje met Groenlandse heilbot, venkel en wittewijnsaus
Warme oester met champagnesaus
•••
Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze
•••
Pompoensoep met vleugje curry, croutons en gedroogde ui
•••
Kalkoenroulade met appel en veenbessen,
winterse groenten en kroketten

April - Mei - Juni

Hapjes van de chef
Bretoense oester
Carpaccio van rund, Parmezaan en rucola
Burrata met zuiderse tomaat en toets van anijs
•••
Gerookte zalm met Vlaamse witte asperges,
hard gekookt ei en vinaigrette
•••
Kervelsoep
•••
Parelhoenborst, saus met geurige tijm,
lentegroenten, aardappelen naar keuze

Juli - Augustus - September

Hapjes van de chef
Hollandse maatjes met aardappelsalade
Burrata met zuiderse tomaat en toets van anijs
Glaasje grijze garnalen
•••
Tartaar van zeebaars met granny smith
•••
Aspergeroomsoep
•••
Duo van zalmfilet en gamba, zomerse groentenmix en
couscous (aardappelen is ook mogelijk)

Oktober - November - December

Hapjes van de chef
Praline van gerookte forel
Gemarineerde scampi met Marokkaanse couscous
Warme oester met champagnesaus
•••
Krokant gebakken heilbot op bedje van wortel,
prei en sojascheuten, mosterdsaus
•••
Soepje van de visser met rouille
•••
Stoverij van varkenswangen, wintergroenten
en gratinaardappelen

TAKE-IT-HOME 2026

Gesloten op maandag

op zondag enkel open voor afhaling bestellingen tussen 10 en 11.30 u.

ONZE FOLDER IS GELDIG VAN 6 JANUARI 2026 TOT 17 DECEMBER 2026.
Alle gerechten kunnen besteld worden vanaf 2 personen.
Al onze prijzen zijn BTW-inclusief. In het geval van een aanpassing van het BTW-tarief in 2026,
behouden wij ons het recht om onze prijzen evenredig aan te passen.
Mogen wij beleefd vragen de bestelling tijdig te plaatsen.

Allergenen kunnen aanwezig zijn in onze bereidingen. Bij twijfel, aarzel niet ons te raadplegen, we helpen u graag verder.

BUFFETTEN

TAKE-IT-HOME **051 50 52 00**

KOUDE BUFFETTEN

Buffet «Belle-Vue» 25,50 pp.
Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte makreel, visterrine, scampi, gestoomde tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, opgevuld eitje, aangepaste groentengarnituur en sausjes

Buffet «'t Festijn» 31,00 pp.
Gestoomde zalm, opgevulde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, scampi, gestoomde tongscharrolletjes, krabvlees met cocktailsaus, praline, opgevuld eitje, aangepaste groentengarnituur en sausjes

Buffet «Gourmand» 38,00 pp.
Buffet «'t Festijn», aangevuld met rijk assortiment van vlees

Buffet «'t Festijn de luxe» 47,00 pp.
Buffet «'t Festijn» aangevuld met carpaccio van rund met parmezaan en rucola, Italiaanse ham met meloen, gerookte eendenborst met croutons van pijnboompitten en ganzenleverterrine met verse toast

Buffet «Met zicht op zee» ± 47,00 pp. (dagprijs kreeft)
Buffet «'t Festijn», met ½ kreeft en aangepaste groentengarnituur en sausjes
+ 2 oesters pp. supplement 5,00 pp.

Buffet «Royal» ± 66,00 pp. (dagprijs kreeft)
Buffet «'t Festijn» aangevuld met oester, ½ kreeft, carpaccio van rund met parmezaan en rucola, Italiaanse ham, gerookte eendenborst met croutons van pijnboompitten en ganzenleverterrine met verse toast

Crustacee buffet 40,00 pp.
Oesters, pandalousgarnaal, kreukels, wulken, krabpoten, mosselen, langoustines, grijze Nieuwpoortse garnalen, scampi's, gamba, rivierkreeftjes, koningsgarnaal
+ ½ kreeft* supplement (*Hele kreeft = ± 600g) ± 20,00 pp. (dagprijs kreeft)

WARME BUFFETTEN

Gebraiseerde ham met gratin aardappelen en koude of warme groentengarnituur 24,00 pp.
(vanaf 20 personen) - warm af te halen

Warm vis en vlees buffet 38,00 pp.
Zalmfilet op bedje van spinazie, tongscharrolletjes op bedje van prei, parelhoen met gekarameliseerde appeltjes, varkenshaasje met mosterdsaus.
Dit buffet wordt vergezeld met 5 soorten groenten volgens het seizoen en gratin aardappelen (vanaf 18 personen) - warm af te halen

ONTDEK OOK...

TRAITEUR 't Festijn

Wij komen bij u thuis of op locatie koken.
(recepties, paëlla, gebraiseerde ham, buffetten, ...)

DAGSCHOTELS 't Festijn

't Festijn levert dagelijks warme dagschotels bij u thuis of uw bedrijf. (binnen een straal van 7 km)
Wij bieden u de service dat gerechten warm afgehaald kunnen worden voor grotere groepen, mits bespreking. (min. 18 personen)

Vraag meer info **051 50 52 00**
Ontdek onze extra aanbiedingen **www.festijn-diksmuide.be**
Of volg ons op **FACEBOOK** en **INSTAGRAM**

SHARING (vanaf 6 personen)

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00

ALS VOORGERECHT (º) € 24,00 pp.
ALS HOOFDGERECHT (*) € 49,00 pp.

º * Mini tomaat garnaal met ½ opgevuld eitje
º * Praline van gerookte zalm of gestoomde zalm
º * Gemarineerde zalm met zoete dillevinaigrette
º * Tartaar van zeebaars met Granny Smith en dille
* Gemarineerde kabeljauw met citrusvruchten
* Gemarineerde coquille op zalfje van knolselder met truffelschilfers
* Marokkaanse couscous met scampi
* Stukje gestoomde zalm met cocktailsaus

º * Carpaccio van rund met Parmezaan en rucola
º * Vitello Tonnato
* Gerookte eendenborst met pijnboompitten en croutons
* Parmaham en meloen

º * Gegrilde courgette met parmezaan
* Gegrilde aubergine
* Burrata met zuiderse tomaten en tomatenwater

º * Focaccia-broodjes
* Schijfjes nieuwe aardappel met vinaigrette

* ½ sneetje foie gras met verse toast (Supplement 4,50€)
* 1 oester pp. (Supplement 2,50€)

BRUNCH (vanaf 8 personen) € 25,00 pp.

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00

2 minikoeken (chocoladekoek, boterkoek en croissant)
2 belegde spietjes ovenkoek -met Keiems Bloempje
-met préparé
½ wrap met gerookte zalm, kruidenkaas en dille
2 kleine piccolo's (wit/bruin/zacht)
Meergranenbrood
Bord met gekookte ham, gerookte ham, sneetjes Keiemtaller, potje krabsalade, huisgemaakte confituur
Quiche met groenten en feta
Groentesoep (volgens seizoen)
Flensjes met chocoladesaus

Aanvullingen - Koude gerechten

	€
Carpaccio van rund, Parmezaan en rucola	3,50 pp.
Vitello Tonnato	3,50 pp.
Schotel met garnalencocktail (sla, tomaat, hardgekookt ei, grijze garnalen, cocktailsaus)	5,00 pp.
Frisse couscous met groene kruiden, komkommer en scampi (2 pp.) (in schaal)	4,00 pp.

Aanvullingen - Warme gerechten

Gehaktballetjes in tomatensaus met champignons	4,00 pp.
Tagliatelle met gebakken scampi, saus van tomaat en sjalot	4,00 pp.

Aanvullingen - Allerlei

Yoghurt met granola	3,50 pp.
Glazen kom met fruitsalade of meloen/watermeloen of rood fruit (volgens seizoen)	3,50 pp.

LUXE PICKNICK (vanaf 8 personen) € 22,00 pp.

TAKE-IT-HOME 051 50 52 00

2 hoekjes ovenkoek pp. Deze zijn belegd met:
- Keiems Bloempje, ijsberg-salade en tomaat
- gekookte ham met tomaat en komkommer
- krabsalade met tomaat, hard gekookt eitje en salade
- hummus met gegrilde aubergines

½ wrap met hummus, kip, ijsbergsla en tomaat
½ wrap met gerookte zalm, kruidenkaas, dille, ijsbergsla en tomaat
Brochette met mini-tomaat mozzarella basilicum (groot)
Quiche met prei en spek
Gazpacho
Fruitsalade

HAPJES

VIS - Koude hapjes

	€
Praline van forel	1,75 st.
Praline van zalm	1,75 st.
Zelfgebakken toast met diverse garnituren	1,75 st.
Spoon kitchen (koude lepelhapjes) Grijze garnaal, roosje gerookte zalm, gemarineerde coquille, gemarineerde zalm, ...	2,50 st.
Glaasje mini krabcocktail	2,50 st.
Oester	± 2,50 st.
Glaasje grijze garnaal	3,50 st.
Bordje gemarineerde zalm met dille	3,50 st.
Bordje van grijze garnaal met flan van courgette	3,50 st.
Bordje Gravad Lax met zoete dille vinaigrette (vanaf 8 personen)	3,50 st.
Bordje van gerookte zalm	3,50 st.
Bordje gemarineerde kabeljauw met toets van limoen en sinaasappel	3,50 st.
Bordje gemarineerde Sint-jacobsvrucht op zalfje van pittige hummus en groene kruiden	3,50 st.
Marokkaanse handgerolde couscous met scampi	3,50 st.
Krokant gebakken sushi met wasabimayonaise	3,50 st.
Bordje maatje met aardappelslaatje met ui, boontjes en tomaat (vanaf 8 personen, seizoen)	3,50 st.
Bordje tartaar van zeebaars, Granny Smith, en pijpajuin (vanaf 8 personen)	3,50 st.

VLEES - Koude hapjes

Bordje gerookte ham met meloen	3,00 st.
Bordje hoevepaté met uiencompotte	3,00 st.
Bordje gerookte eendenborst met pijnboompitten en croutons	3,50 st.
Bordje carpaccio van rund met parmezaan en rucola	3,50 st.
Mousse van foie gras met linzenpaté en vijgenconfituur	3,50 st.
Bolletje foie gras met confituur van framboos	3,50 st.
Bordje Vitello Tonnato met appelkapper (vanaf 8 personen)	3,50 st.

KAAS/VEGGIE

Burrata met gekleurde trostomaatjes en toets van anijs	3,50 st.
Glaasje geitenkaas met tomatenkonfijt en paprika	3,50 st.

TO SHARE

Diverse aperitiefbrochette 4 pp (vanaf 8 personen)		3,80 pp.
Tapasschotel (voor 6 personen)	3 soorten vlees, kaas, tomatentapenade, olijven, rilettes, ansjovis, gemarineerde koningsgarnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, minitomaat, mozzarella en dipkoekjes	49,00 st.

VIS - Warme hapjes

Aperitiefsoepje (soepje van de visser)		1,75 st.
Gefrituurde scampi met tartaardip		2,00 st.
Mini croissant heilbot		1,75 st.
Helder beursje van:	- Groenlandse heilbot met venkel en wittewijnsaus	3,50 st.
	- Scampi met tagliatelle & currysaus	3,50 st.
	- Mosselen met brunoise van groenten en lookboter	3,50 st.
Warme oester met champagnesaus		3,50 st.
Bordje gebakken zeebaars, brunoise van groenten en wittewijnsaus		3,50 st.
Potje met Sint-jacobsvrucht, soepje van kokos, gember en citroengras		5,00 st.
Mini garnaalkroket (5 stuks)		6,50 pp.

VLEES - Warme hapjes

Kippenvleugel	1,50 st.
Mini quiche met spek	3,00 st.

KAAS/VEGGIE

Barketje van geitenkaas-olijf	3,00 st.
Barketje van feta-tomaat	3,00 st.

VOORGERECHTEN

TAKE-IT-HOME **051 50 52 00**

VIS - Koude voorgerechten

	€
Zeevruchtencocktail met krab en garnalen in glas	13,00 pp.
Bord zacht gerookte Schotse zalm met verse toast en zoete dillevinaigrette	13,00 pp.
Gravad Lax met handgerolde m'hamsa couscous en zoete dillevinaigrette	14,00 pp.
Kwartet van Schotse zalm (gemarineerd, gestoomd, mousse en gerookt)	14,00 pp.
Zalmcarpaccio met citroen, slaatje van veldsla, radijs, tomaat & komkommer	14,00 pp.
Assortiment van zuiderse tomaten met burrata, grijze garnalen en tomatenjus (seizoen)	14,00 pp.
Tartaar van zeebaars met Granny Smith, limoen, pijpajuin en groene kruiden	14,50 pp.
Gemarineerde coquille op zalfje van knolselder en truffelolie	14,50 pp.
Garnalencocktail in glas	16,00 pp.
Halve kreeft* "belle-vue" met zijn garnituur (*Hele kreeft = ± 600g)	± 22,00 pp. (dagprijs)

VLEES - Koude voorgerechten

Carpaccio van rundsfilet, parmezaansnippers, rucola en olijfolie	14,00 pp.
Vitello Tonnato met appelkapper, minitomaat en crunch van ui	14,00 pp.
Slaatje gerookte eendeborst met truffelvinaigrette, pijnboompitjes en croutons	14,00 pp.
Sneetje ganzenleverterrine met fris slaatje, verse vijg en briochebrood	17,50 pp.

SHARING VOORGERECHT (vanaf 6 personen)

24,00 pp.

Zie sharing

SOEPEN

Kervelsoep afgewerkt met bladspinazie, gebakken kipblokjes en sesamzaadjes	3,00 pp.
Soep van duo van pompoen en zoete aardappel met vleugje curry en kokos, groentebrunoise en crunch van noten	3,00 pp.
Romige witloofsoep met krokantjes	3,00 pp.
Losse groentenbouillon	3,00 pp.
Aspergesoep met z'n puntjes (seizoen)	3,50 pp.
Mosselsoepje met saffraan en z'n garnituur	6,00 pp.
Vissoep met gepocheerde tongscharfilet en grijze garnalen en groentebrunoise	7,00 pp.
Soepje van kokos, gember en citroengras met gebakken Sint-jacobsvrucht, op bedje van jonge wortel, courgette en pijpajuin	7,50 pp.
Bouillabaise met stukken vis en rouille (HOOFDGERECHT)	26,00 pp.
Vissoep (per liter)	11,00 per liter
Bisque van kreeft (per liter)	17,50 per liter

VIS - Warme voorgerechten

	€
Schelp gevuld met vis en wittewijnsaus	8,50 pp.
Schelp gevuld met vis, scampi, mosselen en saffraansaus	9,50 pp.
Vispannetje met zalm, dorade, kabeljauw, tongscharrol en wittewijnsaus	13,00 pp.
IJslandse tongscharrolletjes met courgetti, kreeftensaus	13,00 pp.
Scampi in licht gebonden Thaïse saus met broccoli, rode paprika en wortel	13,00 pp.
Gamba met groene kruidenboter in jasje van zalm op bedje van venkel en wittewijnsaus	14,00 pp.
Gebakken zeebaars op carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus	14,00 pp.
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, sojascheuten, prei en wortelen, wittewijnsaus	14,00 pp.
Gebakken schelvis op Thaïse ravioli met saus van kokosmelk en gele curry	14,00 pp.
Beetgare asperges met duo van Sint-jacobsvrucht en scampi, saffraansaus (seizoen)	14,00 pp.
Schelp gevuld met Sint-jacobsvruchten en wittewijnsaus	15,00 pp.
Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	16,50 pp.
Halve kreeft* met kreeftensaus en groentejulienne (*Hele kreeft = ± 600g)	± 22,00 pp. (dagprijs)

VLEES - Warme voorgerechten

	€
Gebakken foie gras op bedje van wildchampignons en ravioli van truffel, saus van oude portwijn	17,00 pp.

VEGGIES - Warme voorgerechten

	€
Groentequiche met feta en tomaat	8,50 pp.
Portobello champignon met oesterzwammen, sojascheuten, selder en wortelen	11,00 pp.

De warme voorgerechten worden steeds in porseleinen ovenschoteltjes geserveerd.

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

	€
IJslandse tongscharrolletjes met spaghetti van courgette, kreeftensaus	22,00 pp.
Gamba met groene kruidenboter in jasje van zalm op bedje van venkel en wittewijnsaus	24,00 pp.
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, gewokte groenten en mosterdsausje	24,00 pp.
Gebakken zeebaars, carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus	24,00 pp.
Grillade van Noordzeevis (kabeljauw, zalm, dorade en baars) met wittewijnsaus	24,00 pp.
Vispannetje met groenten en aardappelbereiding naar keuze	24,00 pp.
Vlecht van tong en zalm op Normandische wijze	± 27,00 pp.
Hele kreeft (bereiding naar keuze) (500-600g):	± 45,00 pp.
in soepje met groenteslingers, met kruidenboter, «à l'armoricaine»	
Kreeft in alle maten, gekookt of levend	dagprijs
Lotte, griet of tarbot-bereidingen op aanvraag	dagprijs

VLEESGERECHTEN

Sneetjes kalkoensuprême , «Fine Champagne» saus, spek- en tomaatblokjes	22,00 pp.
Stoofpotje van varkenswangetjes met gebakken spekblokjes en wortelstaafjes	24,00 pp.
Varkenshaasje met dragonsaus en mix van peultjes	24,00 pp.
Parelhoenborst met gebakken appeltjes en calvadossaus	24,00 pp.
Rosé gebakken eendenborst, saus met toets van sinaasappel,, seizoensgroenten	24,00 pp.
Everzwijnfilet "Chasseur" met wildsaus en knolselderpuree (seizoen)	25,00 pp.
Gesmoorde fazant, wildsaus met shiitake, appeltje en veenbessen (seizoen)	25,00 pp.
Op witloof gestoofde hertenragout, winterse groenten (seizoen)	26,00 pp.
Filet van hert, wildsaus, portobello champignon met mix van wortel, oesterzwam, selder en sojascheut en winterse groenten	27,00 pp.
Lamsfilet sappig gebakken met verse tuinkruidenpersillade	27,00 pp.

Groenten & Aardappelen

Ieder vis- en vleesgerecht is vergezeld van minimum 5 soorten groenten volgens het seizoen en het gerecht.
Aardappelen (naar keuze)*:* kroketten 6 pp. of röstiaardappelen 6 pp. of gratin aardappelen 300 g pp.

Bij wildbereidingen is er een specifieke garnituur voorzien. — Wildseizoen loopt van ± 15 oktober tot ± 15 januari

EENPANSGERECHTEN

Bouillabaisse met stukken vis en rouille	26,00 pp.
Paling in 't groen, in de room of napolitana	27,00 pp.
Paëlle Royale	28,00/kilo
Vispannetje	30,00/kilo
Scampi met currysaus	34,00/kilo
Kaaskroket	4,00 st.
Garnaalkroket	5,00 st.

FONDUE - GOURMET - VERRASSINGSBROOD

Verrassingsbrood: 6 belegde broodjes per persoon in presentatiebrood	10,80 pp.
Fondue van vis in fumet met aangepaste groentjes en sausjes	24,00 pp.
Fondue van vis in vissoep met aangepaste groentjes en sausjes	26,00 pp.
Gourmet van vis met wokgroenten, mini-tomaat en oesterzwammen, krielaardappelen om te bakken, wittewijnsaus	27,50 pp.